Légumes secs

Haricots blancs à la tomate

10h20	20 min	2h	8h	383
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g **Haricots blancs**
- 800 g **Tomate(s) pelée(s) en boîte**
- 2 **Carotte(s)**
- 1 branche(s) **Céleri-Branche**
- 2 **Oignon(s)**
- 75 cl **Bouillon de légumes**
- 2 feuille(s) **Laurier**
- 1 c. à soupe **Herbes de Provence**
- 10 feuille(s) **Sauge**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 20 g **Sucre semoule**
- 1 c. à café **Sel**
- 1 c. à café **Poivre**

Étape 1

Préparation des haricots blancs à la tomate

1. Faire tremper les haricots pendant 8 heures. Les égoutter et les sécher.
2. Eplucher et hacher l'oignon et l'ail.
3. Laver et peler les carottes, les tailler en brunoise.
4. Laver, sécher et ciseler les feuilles de sauge.
5. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive à feu vif et y faire revenir l'oignon, les carottes et le céleri pendant 5 minutes.
6. Ajouter les haricots et les faire revenir pendant 2 minutes en remuant.
7. Ajouter les tomates, l'ail, le sucre, le laurier et les herbes de Provence et la sauge, ainsi que le bouillon de légumes. Porter à ébullition.
8. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 2 heures à feu doux en remuant de temps en temps.
9. Ajouter un peu d'eau si nécessaire au fur et à mesure de la cuisson car les haricots ne doivent pas attacher.

Étape 2

Dressage

1. Retirer la cocotte du feu. Répartir dans des assiettes creuses et décorer d'une feuille de basilic. Servir chaud.